T.C.

Samsun Valiliği

İl Tarım Müdürlüğü

TURŞU YAPIMI



Sevim YILMAZ

Ev Ekonomisi Teknisyeni

Samsun / 2010



Kapak Tasarımı

Dr. Ali KORKMAZ

Dizgi/Baskı

Refik YILMAZ

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi Yayınıdır

ÖNSÖZ

Çağımızda hızlı nüfus artışının ortaya çıkmasına paralel olarak yoğun düzeyde gıda gereksinimi de kendini hissettirmektedir. Bu anlamda gıdanın elde edilmesi büyük önem azr ederken korunması da gündemdeki yerini korumaktadır. Bu anlamda gıda işleme sanayinin gelişmesi ve yaygınlaşması da insan beslenmesinde yerini almıştır. Özellikle yaş sebze ve meyvelerin bozulmadan daha uzun süre dayanıklı halde tutulması için çeşitli muhafaza yöntemlerine başvurulmaktadır. Kırsal kesimde yaşayan ve kendi besinini kendi üreten çiftçilerimiz ile kendi damak tadına uygun besini hazırlamak isteyen tüketiciler için turşu yapımı bir seçenek olarak öne çıkmaktadır. Gerek kültürümüzde önemli bir yerinin olması gerekse yapımının kolay olması ve besinlere yeni bir tat katılması nedenleriyle gıda muhafazası konusunda tercih edilmektedir.

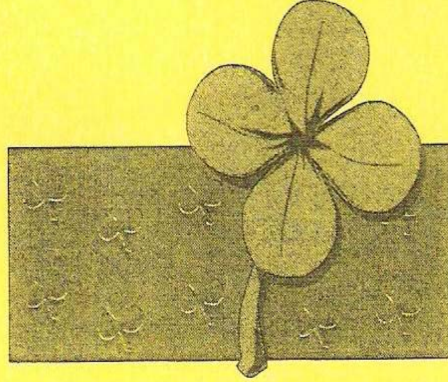
İl Müdürlüğümüzce hazırlanan bu kitapla turşu yapmak isteyen tüketicilere yardımcı olmak, ülke ve ilimiz ekonomisine katkıda bulunacak yaş meyve ve sebzenin değerlendirilmesine katkıda bulunmak, muhafazası zor olan ürünlerin dayanımlarını artırarak insan beslenmesinde kullanmanın yollarından olan turşu yapımı anlatılmaktadır. Hazırlanan bu kitabın yararlı olmasını dilerim.

İl Tarım Müdürlüğü

İÇİNDEKİLER

T.C.
SAMSUN VALİLİĞİ
Tarım İl Müdürlüğü

Türkiye'de ve Samsun'da Tarım Sektöründeki Çözülme ve İşsizliğin Getirdikleri



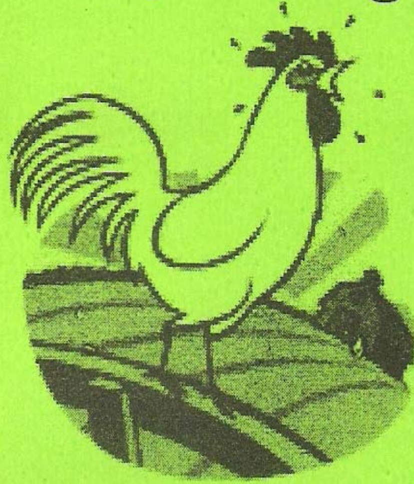
Burhan HEKİMOĞLU
Ziraat Mühendisi

Mustafa ALTINDEĞER
Ziraat Mühendisi

Samsun / Ocak 2007

T.C.
SAMSUN VALİLİĞİ
Tarım İl Müdürlüğü

Kanatlı Hayvan Yetiştiriciliği



Nihal CANITEZ
Ziraat Mühendisi

Samsun / Şubat 2007

ARICILIK

Dr. Ali KORKMAZ
Ziraat Yüksek Mühendisi
Samsun Tarım İl Müdürlüğü

TURŞU VE FAYDALARI

Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olan turşunun sağlık açısından da önemli bir işlevi olduğu tespit edildi. Suyunun iştah açıcı özelliğine sahip olduğu bilinen turşunun, kanserden gribe, ülsere kadar ona yakın hastalığa karşı koruyucu olduğu belirlendi.

Uzmanlar turşunun bilinenin aksine midenin düşmanı değil, dostu olduğunu söylüyorlar. Sebze ve meyvelerden 100'ün üzerinde çeşidi yapılan turşunun tam bir doğal şifa kaynağı olduğu ortaya çıktı.

Uzmanlar soğan, sarımsak, kozalak, armut, enginar, elma, yumurta, kiraz, vişne, ayva gibi hem ülkemizde üretilen hem de yurt dışında ithal edilen sebze ve meyvelerden imal edilen turşunun her çeşidinin sağlık açısından çok önemli işlevlere sahip olduğunun söylüyorlar.



Uzmanlara göre lahana turşusu ülseri, kanseri, kalp ve sinir sistemi ile damar tıkanıklıklarını, mide ekşimesini önlediğini tespit etmişler. Acı Frenk biberi ise grip, nezle ve soğuk algınlığına iyi geliyor. Yeşil erikten yapılan turşu özellikle iştah açıcı özelliğe sahip. Sarımsak turşusu kanser hücrelerinin çoğalmasını, pancar turşusu ise kansızlığı önlüyor ve hazmı kolaylaştırıyor.

TURŞU YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Turşular çeşitli sebzelerin çiğ veya haşlanmış olarak tuzlu yahut sirkeli suda bekletilip, özel kıvama gelmesiyle elde edilir İyi bir turşu yapılabilmesi için, salamuradaki tuz oranının çok iyi ayarlanması gerekir. Aksi halde, turşu ya yenemeyecek kadar tuzlu, ya da az tuzlu olur. Tuz oranının az olması ise istenmeyen zararlı canlıların üremesine ve yumuşamaya neden olur.

Turşu yapımında sebzeler, %4-5 tuzlu suda ekşimeye bırakılır. Sebzeler üzerine salamura döküldüğünde, sebze ve salamura arasındaki tuz alışverişi nedeniyle, salamuranın tuz oranı azalır.

Bunun için, hazırlanacak salamuranın, başlangıçtaki tuz oranı daha yüksek olmalıdır. Ya da, kontrol edilerek eksilen tuz ilave edilebilir. Salamura, turşusu kurulacak sebze üzerine döküldüğü zaman, tuzun bir kısmı sebzenin içerisine girer. Böylece birkaç gün sonra tuz oranı %4'e düşer ve daha aşağı inmez.

SEBZE SEÇERKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Turşu yapacağınız sebzeleri seçerken sert, taze, kabuklarının parlak görünümlü ve zedelenmemiş olmasına özen gösterin. Sebzeler ne kadar taze ve diri olursa turşunun dayanma süresi de o kadar artar.

Mutlaka turşuluk tuz olarak iri kaya tuzunu kullanın. Çünkü rafine tuz turşunun kısa zamanda yumuşamasına neden olur. Turşuyu, ekşimesi için 18-20°C sıcaklıkta 4-6 hafta bekletin. Turşu olgunlaştıktan sonra, daha serin bir yerde muhafaza edin. Turşunun üzerinde beyaz, kalın bir zar halinde maya tabakası oluşursa, bunu temizleyin.

SALAMURA (TUZLU SU) HAZIRLANMASI

Turşu yapımında sebzeler, %4-5 tuzlu suda ekşimeye bırakılır. Sebzeler üzerine salamura döküldüğünde, sebze ve salamura arasındaki tuz alışverişi nedeniyle, salamuranın tuz oranı azalır. Bunun için, hazırlanacak salamuranın, başlangıçtaki tuz oranı daha yüksek olmalıdır. Ya da kontrol edilerek eksilen tuz ilave edilebilir.

Evlerde kurulan turşularda salamuranın tuz miktarı tahmini olarak yani “göz kararı” belirlenmekte, bu durum zaman zaman başarısızlığa neden olmaktadır. Bunu önlemenin en iyi yolu, sebze ve salamura ağırlığını tartarak ilave edilecek tuz miktarını hesaplamaktır.

Salamura hazırlanırken %8 tuzlu su yapmak için; 80 gr tuz 1 litre suda eritilir. Eğer bir litreden fazla salamura gerekli ise, suyun her litresi için 80 gr tuz hesaplanır.

Eğer tuz tartılamıyorsa, o zaman %8 tuzlu su, pratik olarak şöyle yapılabilir: Suyun her litresi için 5 yemek kaşığı dolusu tuz

hesap edilir. %10 tuzlu su hazırlamak için 100 gr (veya 6 yemek kaşığı dolusu) tuz 1 litre suda eritilir.

TURŞULARDA GÖRÜLEBİLECEK BOZULMALAR

1. Yumuşama : Asıl nedeni, salamuradaki tuz miktarının az olmasıdır. Ayrıca yüzeyde zar yapan mayalar da yumuşamaya neden olabilirler. Salamurayı yeterince tuzlu yapmak ve salamura yüzeyinde zar oluşursa, bunu temizlemek suretiyle yumuşama önlenebilir.

2. Şişme: Daha çok hıyar turşularında görülür. Hıyarlar içinde boşluklar oluşur. Çok büyük hıyarlarla turşu kurulduğunda veya salamurada tuz miktarı çok yüksek olduğu zaman görülür.

3. Çiçeklenme: Turşuların üzerinde beyaz bir zar halinde görülür. "Çiçek mayaları" tarafından yapıldığı için bu ad verilmiştir. Daha çok turşular olduktan sonra görülen bu hastalık, tuzu ve ekşiliği az, fazla hava almış ve sıcakta beklemiş turşularda görülür. Bu zarın oluşmasına izin verilmemeli; eğer oluşursa düzenli bir şekilde temizlenmelidir.

4. Küflenme: Fazla hava almış, tuzu ve ekşiliği az olan turşular küflenebilirler. Zaman zaman yapılacak kontrollerle, turşunun küflenmesine izin verilmez. Fazla küflenmiş turşular yenilmemelidir.

5. Çürüme: Daha çok lahana turşularında görülür. Lahanaların turşu suyunun üzerine çıkıp hava ile temas etmesi veya lahana yaprakları arasında hava kalması nedeniyle olur.

6. Sünme: Turşular sıcakta bekletilirse, istenmeyen maya ve küflerin gelişmesi nedeniyle olur. Turşu suyu salyalanıp sünen bir özellik kazanır.

7. Esmerleşme: Turşuların suyun üzerine çıkıp hava ile temas etmesi, sıcakta bekletme ve turşu suyunda demir, bakır v.b. metallerin bulunması nedeniyle, turşuların rengi bozulup, esmerleşebilir.



DOMATES TURŞUSU

Malzemeler

2 kg yeşil domates

1 kg ince ve küçük sivribiber

4 adet havuç

1-2 dilim limon

1,5 çay bardağı sirke

3 tatlı kaşığı kaya tuzu (turşu tuzu)

2 baş sarımsak

iyi su (kaynak suyu)

1 demet maydanoz

Hazırlanması

1. Domates ve biberleri yıkayın. Havuçları kazıyıp halka halka doğrayın. Sarımsakları soyun.
2. Sivribiberlerin başlarını hafifçe kesin ya da iğne ile birkaç yerden delin.
3. Sivribiber, domates, sarımsak ve havucu bu sırayı takip ederek dolana kadar kavanoza yerleştirin. (Kavanoz küçük gelirse 2 tane kullanabilirsiniz)
4. Kavanoz dolunca maydanozu yıkayıp demet halinde üzerlerine kapatın. En üste de bir dilim limon yerleştirin. Sirkeyi kavanoza ilave edin.

5. Tuzu kavanozu dolduracak kadar iyi suda eritip bir süzgeç yardımıyla kavanoza doldurun.

6. 3-4 saat kavanozu ağzı yarı açık şekilde bekletin. (Kavanozdaki hava boşaldığı için su seviyesi düşecektir) Su seviyesi azalınca ağzı dolana kadar bir miktar daha tuzlu su ilave edin.

7. Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp serin ve güneş alamayan bir yerde 15-20 gün bekleyin.

8. Turşunun daha erken olmasını isterseniz kavanozun dibine 10-15 nohut tanesi ekleyin, böylece fermantasyonu hızlandırırsınız.



SALATALIK TURŞUSU

Malzemeler

1 kilo kornişon salatalık

su (mümkünse kaynak suyu)

4-5 çorba kaşığı kaya tuzu

1 çorba kaşığı toz şeker

10 diş sarımsak

2 çay bardağı sirke

10-12 dal maydanoz

Hazırlanması

1. Taze, sert yapılı, küçük boy ve aynı kalınlıktaki salatalıklar kullanın. En uygun çeşit "kornişon"dur. İçlerinde ezik, çürük ve küflü olanları ayırın; üzerlerindeki çamur, toprak v.b. kirleri yıkayın.
2. Salatalıkları kavanoza doldurun.
3. Tuzunu üzerine ilave edin.
4. Sarımsaklarını kavanoza yerleştirin.
5. Sirkeyi içine boşaltın.
6. Suyunu salatalıkların tümü salamuranın içinde kalacak şekilde ilave edin.
7. Maydanozu kapak yapın ve kavanozun kapağını kapatın. Tezgah üzerinde yada düz bir zemin üzerinde 2 gün

bekletin ki suyu azalırsa ki azalacaktır. Üzerine biraz daha su ilave edin.

8. Kapağını sıkıca kapatıp, serin bir yerde 4-5 hafta bekletildikten sonra kullanabilirsiniz.

Salatalık turşusunun yenilecek olgunluğa geldiği şöyle anlaşılır. Salatalıkların rengi sarıya döner; ortadan ikiye bölündüğünde etinin rengi dıştan içe doğru aynı ve saydam görünüştedir. Ayrıca tat, koku ve ekşilikteki değişme ile de anlaşılabilir.



KARIŞIK TURŞU

Malzemeler

1 kg havuç

1 kg salatalık

1 kg körpe yeşil biber

1 kg yeşil domates

5-6 çorba kaşığı turşu tuzu

1 su bardağı sirke 10-12 diş sarımsak

Hazırlanması

1. Havuçların dışını kazıyın.
2. Sivri biberleri yıkayıp uçlarından biraz kesin.
3. Salatalıkların baslarını alın.
4. Turşuyu yapacağınız kavanozu dolduracak kadar suda tuzu eritip: sirkesini ilave ederek salamurasını hazırlayın.
5. Hazırladığınız sebzeleri kavanoza değişimli olarak yerleştirin.
6. Aralarına sarımsak dişlerini ekleyin.
7. Salamurayı kavanoza sebzeleri geçecek kadar boşaltın.
8. Maydanozu üzerine yerleştirip kapağını sıkıca kapatın.
9. Kuru ve serin bir yerde 15 gün bekletin.

DOMATESLİ ACI BİBER TURŞUSU

Malzemeler

2 kilo ufak açık yeşil acı biber

1 kilo domates (salçalık)

1 su bardağı sirke

15 diş sarımsak

6 çorba kaşığı kaya tuzu

Hazırlanması

1. Domatesleri ikiye bölerek geniş bir kabın içine rendeleyin.
2. Biberlerin sapını kesin.
3. Domates rendesinin içine tuzunu, sirkesini, sarımsağını, biberleri katıp güzelce tüm malzemeleri harmanlayın ve ufak kavanozlara doldurun.
4. Maydanozu üzerine yerleştirin ve kapağını sıkıca kapatın.(Domates asit yapacağı için kavanozları bir tepsi üzerine yerleştirirseniz 2-3 gün kadar kavanozdan sızma yapabilir. Suyunu 1 hafta kadar sonra kontrol edin. Azaldığı kadar su üzerine ilave edebilirsiniz.
5. Serin bir yerde muhafaza edin.

SARIMSAK TURŞUSU

Malzemeler

Taze sarımsak

Sirke

Limon tuzu

Toz şeker

Tuz

Su

Hazırlanması

Taze sarımsaklar yıkanır. Bidona yerleştirilir. Üzerine tuzlu su eklenir. Günde bir defa suyu boşaltılıp tekrar tuzlu su eklenir.

Bu işleme 3 gün boyunca tekrar edilir.

4.gün sirke, tuz, limon tuzu, toz şeker ve su karıştırılıp sarımsakların üzeri kapanana kadar eklenir. Arada sırada kontrol edilerek ters düz edilir. Bir 1-2 hafta sonra turşunuz hazır.



PANCAR TURŞUSU

Malzemeler

3 kg küçük körpe pancar

10 diş sarımsak

1 su bardağı sirke

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı tuz

Hazırlanması

- Pancarların yeşil yapraklarını kesiniz. Köklerinin topraklarını temizledikten sonra bol suyla iyice yıkayınız.
- Turşu kavanozunun alacağı kadar su içinde haşlayarak daha sıcakken çıkarıp kabuklarını çok ince olarak doğrayınız.
- Pancarların büyüklüğüne göre dörde veya altıya bölünüz. Temiz bir kavanoza yerleştiriniz.
- Kabuklarını soyduğunuz sarımsakları tuz içinde iyice dövünüz. Pancarları haşladığınız suyun içine 1 su bardağı sirkeyle birlikte atın ve tuzun erimesini bekleyiniz.
- Tuz eridikten sonra 1 tatlı kaşığı tozşeker ekleyiniz ve kavanozun ağzını iyice kapatınız. Oda sıcaklığında 2 gün bekletiniz. İkinci günün sonunda turşunuz ikrama hazırdır.

KARNABAHAR TURŞUSU

Malzemeler

10 karnabahar

Sarımsak

Yeşil biber

İri taneli tuz

Birkaç tane kornişon

Hazırlanması

Malzemeler yıkanır.Turşu kavanozunun en dibine yeşil biber ve birkaç kalın doğradığımız sarımsaklar koyulur,üzerine çiçek çicek ayırdığımız karnabaharlardan bir kısmı koyulur, üzerine tekrar yeşil biber ve sarımsak koyulur ve malzeme bitene kadar işlem devam eder. Dilersek aralara kornişon da atabiliriz.

Bu işlemler bittikten sonra bir kaba su koyup tuzu eritir ve turşunun üzerine dökeriz kavanozun ağzını iyice kapatıp ekşiyene kadar bekleriz. Sirke kullanılmıyor sirkeli olsun derseniz kullanabilirsiniz.



LAHANA TURŞUSU

Malzemeler

Beyaz lahana

Sarımsak

Sivri biber, maydanoz

Defne yaprağı

Dilimlenmiş limon ve bir miktar nohut

Hazırlanması

Turşuluk olarak küçük, sıkı kelle yapan, beyaz lahanalar kullanılır. Lahanaların dış yaprakları temizlendikten sonra kelleler en az dörde bölünür veya çok iri olarak doğranır. Bir kaç yerinden bıçak sokularak delinir. Turşu kabına yerleştirilmeleri sırasında sarımsak, sivri biber, maydanoz, defne yaprağı, dilimlenmiş limon ve bir miktar nohut ilave edilebilir. Bunların miktarı, turşuyu yiyecek kişilerin isteğine göre değişir.

Üzerine lahanaları bastıracak bir ağırlık konulduktan sonra, turşu kabı %6 tuzlu salamura ile doldurulur. Lahanadaki şeker miktarı yeterli olduğundan, şeker ilavesi gerekmez.

Turşunun yenilme olgunluğuna geldiği, tad ve koku dahi değişmeyle birlikte, beyaz rengin sarı-beyaza dönmesi,lahana yapraklanırın kırılma özelliğini yitirerek,esneklik kazanmasıyla anlaşılır.

Lahana turşusunun tuz oranı, diğer turşulardakinden az olduğu için, olgunlaştıktan sonra fazla bekletilmeden yenilmelidir. Lahana, daha önce sebzesi yenmiş turşuların suyuna konur. Bu şekilde turşunun erken olgunlaşması sağlandığı gibi, eski turşunun suyu da değerlendirilmiş olur. Kullanılacak turşu suyunun üzerinde maya zarı olmamalıdır.



PEZİK (PAZI) KÖKÜ TURŞUSU

Malzemeler

1 kg. pezik kökü

1 kg kırmızı pancar

4 su bardağı üzüm sirkesi

2 adet sarımsak

3 yemek kaşığı toz şeker

6 yemek kaşığı tuz

6 adet acı biber

Su

Hazırlanması

Pezik ve kırmızı pancarlar yıkanıp bir tencereye alınır, üzerini örtecek kadar su ilave edip yumuşayıncaya kadar haşlanır, süzgece alınır, suyu süzülür ve peziklerin kabukları temizlenir. Pezikler ortadan ikiye bölünerek kesilir ve pancarlarla birlikte kavanoza yerleştirilir.

Diğer tarafta sarımsaklar ayıklanıp havanda dövülür. Biraz diri bırakılmalıdır. Sarımsak, tuz, biber ve şeker kavanoza konur üzerini örtecek kadar su eklenip ağzı sıkıca kapatılarak ışık almayan yerde saklanır.

MANTAR TURŞUSU

Malzemeler

500 g mantar

2.5 su bardağı sirke

2 kurutulmuş arnavutbiberi, 2 küçük hintcevizi

1 defne yaprağı, 1 kekik dalı, 1 küçük soğan (ince dilimlenmiş)

1/4 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması

Mantarları kâğıt mutfak havlusuyla iyice silerek topraklarını temizleyip (sakın yıkamayın; silmeyi yetersiz görürseniz keskin bir bıçakla ince ince soyabilirsiniz) bir kenara bırakın. Kalan bütün malzemeyi ateşe dayanıklı büyük bir cam kâseye koyup, kâseyi fırına vererek, 100^{0}C ısıtılmış fırında sirke kaynamaya başlayıncaya kadar (7-8 dakika) bekletin. Sirke kaynamaya başlayınca mantarları ekleyip 100^{0}C ısıtılmış fırında yumuşamaya yüz tutuncaya kadar (4 dakika) pişirin.

Kâseyi fırından alıp, içindeki malzemeyi bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte süzerek bir kavanoza doldurun. Tencereye süzdüğünüz sirkeli suyu üstlerine boşaltıp, en üstüne yuvarlak bir alüminyum folyo parçası yerleştirerek kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Kavanozu serin, nemli olmayan ve iyi havalanan bir dolapta en az 2 gün beklettikten sonra, servis yapın.

PATLICAN TURŞUSU

Malzemeler

2 kg patlıcan

2 adet havuç

10 adet kereviz sapı ve yaprağı

1 adet kök kereviz

15 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

1 litre sirke

1 kahve fincanı tuz

Hazırlanması

- Turşuluk küçük, çekirdeksiz patlıcanları sıcak suya atarak iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.
- Sudan çıkardığınız patlıcanların suyunu süzerek bir tepsiye koyun.
- Patlıcanların üzerine küçük bir tepsi örtün ve bu tepsinin de üzerine herhangi bir ağırlık koyularak bastırılır (mesela su dolu bir tencere olabilir).
- Böylece acı suların çıkmasını sağlayın.
- Bu durumda bütün bir gece ve gündüz bırakılır.
- Ertesi gün, patlıcanların uzunlamasına karınları yarın.

- Bu arada patlıcanlara dolduracağınız iç hazırlanmış olmalıdır.
- Sarımsakları dövün, kereviz yapraklarını kıyın, kök kerevizi soyup haşlayın.
- Haşlanmış kök kerevizi küçük küçük kıyın ve hepsini birden pul biberle karıştırın.
- Hamur haline getirdiğiniz içi patlıcanlara doldurun.
- Kereviz saplarını ince ince bölerek ip haline getirin.
- İp haline getirdiğiniz kereviz saplarıyla patlıcanları sarın.
- Dolma patlıcanları kavanoza yerleştirin.
- Aralarına havuç dilimlerini sıkıştırın. Üzerine ağırlık koyup, tuzla sirkeyi karıştırarak dökün ve kapağını kapatın. Gün aşırı suyunu savurarak ekşimeye bırakın.



YUMURTA TURŞUSU

Malzemeler

10 adet haşlanmış (7 dk) ve kabukları soyulmuş yumurta

Üzerini örtecek kadar sirke, biberiye, dereotu

2-3 diş doğranmış sarımsak

Bolca tuz

Havayla temasını kesecek kadar zeytinyağı

Hazırlanması

Yumurtalar kavanoza iyice bastırılarak dizilir. Üzerine tuzu ve baharatı eklenir ve üzerini geçecek kadar sirke doldurulduktan sonra zeytinyağı gezdirilir. Kapağı kapatılarak kuru ve serin bir yerde saklanırsa 2 hafta sonunda yenmeye hazırdır.



YAĞLI BİBER TURŞUSU

Malzemeler

3-4 kg yeşil ince sivri biber

2 bardak sirke

1 bardak sıvı yağ

İnce kıyılmış bol sarımsak, yeterince tuz

Hazırlanması

Bir tencerede sirke ve yağ, tuz ile kaynatılır. İnce yeşil biberler yıkanıp sadece sapları kesilir ve kurulanır. Sivri biberler yıkanır kurulandıktan sonra yağ, sirke ve tuz ile bir tencerede kaynatılır. Kaynayan karışıma azar azar yeşil biberler eklenir.

Sararınca delikli kepçe yardımı ile kaynayan karışımdan çıkarılır. Bu işlem biberler bitinceye kadar tekrar edilir. Daha sonra haşlanmış biberler sıkı sıkı kavanozlara doldurulur.. aralarına sarımsak eklenir kalan yağlı sirkeli sudan üzerine dökülür ve kavanozlar kapatılır. 15-20 gün sonra yemeğe hazır.



KÖZLEME YAĞLI TURŞU

Malzemeler

5 kilo kırmızı biber

1 baş sarımsak

1 su bardağı zeytin yağ

1,5 su bardağı sirke

1 demet maydanoz, tuz

Hazırlanması

Biberleri birkaç yerinden delip fırında közleyin soğuyunca kabuklarını soyup çekirdeklerini temizleyin ve doğrayın üzerine sarımsakları ve maydanozu doğrayın sirke, yağ ve tuzunu ilave edip karıştırın



Kavanozlara doldurun havasını aldırın kapaklarını kapatıp düdüklüde beş dakika kaynatın. Beş kilo biberden beş yarım kiloluk kavanoz doldurulur. Acı seviyorsanız içine acı biber de doğrayın.

KELEK TURŞUSU

Malzemeler

3 adet küçük boy kelek kavun

2 baş sarımsak

1 adet limon

Yarım demet maydanoz

1 kahve fincanı sirke

1 çay kaşığı tozşeker

yeterince tuz

Su

Hazırlanması

Kelekleri yıkayarak ince dilimler halinde keselim. Kaşık veya bıçak yardımıyla çekirdeklerini sıyırdıktan sonra tekrar temizce yıkayalım.

Dilimlenmiş keleklerin her tarafını tuzlayarak kabukları üst tarafa gelecek şekilde uygun bir tepsiye dizelim. Tepsinin üzerini bir tülbentle örterek 4,5-5 saat kadar bekleterek tekrar yıkayalım.

Uygun bir kavanozun dibine maydanozları serelim. Kelek dilimlerini sıkı sıkı dizerek aralarına sarımsakları serpiştirelim. Dilimlenmiş limonları üzerine yerleştirelim. Kavanozu dolduracak kadar hazırladığımız tuzlu suya tozşekeri ve sirkeyi de katarak kavanoza dolduralım.

Kavanozumuzun kapağını hava almayacak şekilde sıkı sıkı kapatalım. Zaman zaman kapağı açarak üzerinde oluşan köpükleri bir kepçe ile alalım. Serin ve güneş almayan bir yerde muhafaza ederek olmasını bekleyelim.



Kaynaklar

www.leziz.blogcu.com

www.yemekgunlugum.blogspot.com

www.portakalagaci.com

www.mutfaksirlari.com/